

Brzi kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 5 kašika šecera
- 1 šolja mleka
- 1/2 šolje ulja
- 2 šolje brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 jabuke
- 1 kašica cimeta
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Jaja umutite sa šećerom, dodajte mleko, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano promešajte. Jabuke ocistite od kore i iseckajte na kocke. Dodajte smesi jabuke i cimet, lagano još jednom promešajte. Sipajte u nauljen pleh i pecite u zagrejanj rerni na 200-250 stepeni da kolac blago porumeni. Pecen kolac malo prohladite, pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savet